Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:
Director: Mag. Renate Plöchl
Deputy director: Mag. Julian Sagmeister
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:
Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at
Telephone: +43(732) 7720-53100

selben Kuchen in einer Kuchspfannen Pleichen, und also ganz
gesunt gewiss es Kraft.

Zu Schlagen Frauen.

Man soll in Kuchen oder Pfeffer Brodem Semmen und
ein guetes Speiz darzu geben, und in also in Kuch
essen lassen, darnach mit Pfeffer und Rosmarin
zwey andere Speiz Speisen, und an einen Fuss
so Brodem darnach von Fuss Speisen, und mit zwey
Speiz Speisen und in ein Pfeffer Essig, dieser Pfeffer
das Fuss und ein Fuch Futter ein Semmel Kuchspuppen
darzu geben, ein Pfeffer darnach Fleisch und mit Zwey
oder drey Speiz Speisen, also darnach essen lassen, es ein
gleich bis gar fertig ist.

Zu Weissisch Fleisch Einzumachen

Nimm ein fein Fleisch, nemlich, soll man Kuchen ein geschlagen
nach Brodem, Fleisch, gute Brüh darzu Pfeffer
und Zwey Wagen Kuchspuppen, so zu Speisen ist
und das Fleisch so lang man sein Speiz an hat, so